

お料理レシピ

# むぎのたね

2023.9.11 No. 256

野のはな空のとぴ保育園

料理名 パリパリサラダ

子どもたちに人気があったメニューです。餃子の皮やワンタンの皮・シュウマイ皮が少し残ったら、パリパリの歯ごたえが美味しいサラダのトッピングにもなります。

## 材料（4人分）

• キャベツ	120g	• 人参	1/4本	• ホールコーン	大さじ2
• 胡瓜	1/2本	• 枝豆	大さじ2	• 餃子の皮	10枚
* 油	大さじ1	* 酢	小さじ1	* 砂糖	小さじ1/3
* 醤油	小さじ1				

- ① キャベツ・人参・胡瓜はせん切りにし、食べやすい硬さに茹でる。
- ② 餃子の皮は1cm幅に切る。
- ③ フライパンに少し多めの油を敷き、②を炒める。  
(油で揚げても大丈夫です)
- ④ 『\*』の調味料を合わせ、ドレッシングを作る。
- ⑤ ボールに①と④を合わせたら、お皿に盛り③を上からかけて出来上がり。

